




Drożdżówki z makiem

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 10 porcji

Składniki:

mąka tortowa - 500 g
drożdże suche - 14 g
mleko - 250 ml
cukier - 3 łyżka

masło prawdziwe - 100 g
Dodatkowo: -
gotowa masa z bakaliami - 1 opakowanie
lukier do polukrowania - - trochę

Dodatkowe info:

Dzisiaj zapraszam na drożdżówki z makiem. Drożdżówki jak sama nazwa mówi to ciasto drożdżowe i użyłam gotową masę makową. Dodatkowo górę drożdżówek udekorowałam domowym lukrem. Drożdżówki wyszły pyszne.
Czas przygotowania około 30 minut + czas wyrastania 60 minut + czas pieczenia 25 minut, szklanka o poj. 250 ml,

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do dużej miski przesiać mąkę, dodać szczyptę soli, cukier, żółtka oraz wsypać drożdże. Dodać roztopione wystudzone masło i na koniec letnie mleko (nie gorące). Całość wymieszać drewnianą łyżką, następnie robotem z hakiem do ciasta drożdżowego lub rękami (wyrabiając rękami ciasto powinno odchodzić od ścianek miski). Robotem wyrabiać około 3-5 minut nie dłużej. Tak przygotowane ciasto zakryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu i podwojeniu swojej objętości ciasto wyłożyć na stolnicę podsypaną mąką, rozwałkować w formie prostokąta na grubość około 1,5 cm. Na cieście rozłożyć gotową masę makową zostawiając po wolne brzegi co najmniej około 2 cm, dłuższe boki złożyć do siebie do środka i zlepiać tak, by wyszła jedna całość. Następnie całość odwrócić delikatnie na drugą stronę i pokroić ostrym nożem na w miarę równe części. Ja pokroiłam paski o szerokości 3 cm. Każdą część odwrócić tak, by mak był na górze i uformować okrągłe drożdżówki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 20-25 minut. Po upieczeniu wyjąć i polukrować.